DRINKS.

Telmont Blanc de Blancs Extra Brut 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802865
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne J. de Telmont, 1 Avenue de Champagne, 51480 Damery, France
Marke	Telmont
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	8 Jahre
Degustationsnotiz	In der Nase entpuppen sich buttrige Aromen mit leichten Pampelmusennoten sowie Mandelanklängen. Am Gaumen kommen Aromen weisser Blüten und gelber Früchte zum Vorschein. Im Abgang leicht salzig.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	100 % Chardonnay, 8 Jahre gelagert
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Schwein

Beschreibung

Dass Leonardo DiCaprio als stolzer Investor bei Telmont eingeschrieben ist, dürfte niemanden verwundern: Das Champagnerhaus verfolgt seit Jahren einen strengen ökologischen Ansatz und ist auf dem besten Weg, Frankreichs umweltfreundlichster Champagner-Hersteller zu werden. Über 70% der 24.5 Hektar grossen Eigenfläche sind bereits biologisch zertifiziert; bis 2031 möchte man auch die 56.5 Hektar grosse Anbaufläche der Partnerbetriebe komplett umwandeln. Abgesehen davon bezieht man den Strom zu 100% aus erneuerbaren Quellen, verzichtet gänzlich auf Verpackungen und Luftfracht, und füllt die Schaumweine in grüne Glasflaschen ab, die zu 85% aus recyceltem Glas bestehen. Henri Lhôpital gründete das Champagnerhaus - damals noch nach ihm benannt - im Jahr 1912. Nach seinem Tod überliess er seinem Sohn, André, die Verantwortung des Kellermeisters. Nach dessen Einsatz im Zweiten Weltkrieg verpasste André dem Haus den Namen Telmont. 1983 übernahm Andrés Sohn Serge die Leitung und übergab diese 15 Jahre später an seine beiden Söhne - darunter Bertrand, der bis heute an der Spitze des Unternehmens steht.
Beim Telmont Blanc de Blancs Extra Brut handelt es sich um einen reinsortigen Chardonnay, der auf klassische Weise in Edelstahltanks vinifiziert wurde. Nach der Abfüllungverbrachte der Champagner acht Jahre lang im unterirdischen Flaschenkeller.